



VISTORTA

## SAUVIGNON

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	D.O.C. FRIULI
Vitigno	100% uva sauvignon
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50%.

### *Vinificazione*

Vendemmia nella seconda settimana di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce totali per sette mesi, battonage cadenza settimanale.

### *Descrizione*

Vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli. Un connubio riuscitissimo tra frutta esotica, pompelmo rosa e foglia di pomodoro con piacevoli sfumature floreali che vanno dalla rosa bianca al fior di bosso. Miele fresco ed erbe aromatiche al palato, fresco e lungo, sapido quasi salino.

### *Abbinamento*

Ottimo con il pesce alla griglia e al cartoccio lavorato con aromi, zuppe di pesce e di legumi, ostriche, formaggi leggeri, paste e risotti mediamente elaborati. Perfetto con piatti a base di uova e asparagi.

### *Note*

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.